

glidarai la salsa verde o vero la gresto
verde.

Rouglioni.

Rigili simelmente & dalli quello sapor
scripto nel capitolo precedente.

Usciu.

Il suo naturale e de frigerlo, ma anchi
allessò e bono & arrosto.

Tondo marmo.

Allo allestar si e grosso, & si e piccholo
faralo friger, & p suo sapor glidarai
la mostarda.

Agoni daqua dolce.

Erano boni allesti col petrosello, de botti
ro & de le spetie, simelmente solano
boni frutti col fuco de aranci o agresto
o agresto.

Sardelle.

Il suo naturale e de frigerle & ancora
le poi arrostar se te piace, & mettili
fuso del fuco de aranci o agresto me
scolato co vn pocho d'olio.

I polpi & pesce vile, & de no farne sti
ma cocilo adunque como ti par.

Grani.

Alli i quello modo ch e detto de li on
mari nel suo capitolo, & co essi darai
per suo sapor laieto.

Il languilla ne detto i un altro capitolo.

58
abastanza, ma p ricordo, quando metti
pezzi delanguilla ad vno ad vno nel
speto sempre si vol metti vna foglia
di salvia o di lauro tra luno & laltro, uol
tando il detto speto tanto ad ascio, quanto
sia possibile, & spesso volte labagnarai co
vna salimora como si dice di sopra fatta.
Et gli altri pezzi quando ti par presso ch
cotta habi vn poca di farina, ouero vn
poco di pane grattato co vn poca di canella
& sale mescolati i seme le buttrai dextra
mente sopra languilla p fargli co questo
amodo duna crosta in torno, ch li dara
bon gusto, Et quando e piccola la poi les
sar co acqua, & vino, hebe, spetier como
e detto i laltro capitolo di sopra.

Carpioni.

Abi una salamora aquello modo ch si fa gila
de li altri pesci salati, & subito ch prendi
il carpione co si fresco gli buttrai deno,
lasciandolo star p doi di ne la detta sala
mora, & poi lo fa friger i bono olio assai
e ch sia ben cotto, & a questo modo pote
rai conseruar li ditti carpioni p vinti
di & anco p vn mese, & piu facendoli
doie refrigerndoli vna lora uolta, & doi
& tre se bi fogna, ma nota ch quante
piu uolte le frigg ogni uolta p dono
piu de la sustantia, & douemara peggior
ch questo modo de rifarli solamente se
trouatto p farli durare piu essendo g